

Römerhof • Robert-Leicht-Straße 93 • 70563 Stuttgart-Vaihingen • Tel.: 0711-687880
 Fax: 0711-6878860 • info@roemerhof-kulinarium.de • www.roemerhof-kulinarium.de
 Veranstaltungs-Location • Party-Service • Exklusiv-Catering • Restaurant
 Hotel • Appartements



Vielen Dank für Ihr Vertrauen !

In dieser Mappe finden Sie eine Ausarbeitung mit Liebe zum Detail. Alle Preise verstehen sich **ohne Mehrwertsteuer**. Gerne beraten wir Sie und erstellen Ihnen ein detailliertes und kostensicheres Angebot nach Ihren Angaben. Wir produzieren unsere Speisen ausschließlich aus Frischeprodukten. Nahezu alle Artikel sind mit Einzelpreisen versehen, so dass Sie mühelos Ihre Wunschzusammenstellung kreieren können. Bei den Buffets, mit Gesamtpreisen pro Person, kalkulieren wir Ihnen gerne in kürzester Zeit eine neue Variation. Die Menüs sind durch Ihre Vielfalt sehr gut geeignet für neue Kreationen oder zur Einbindung in ein großes Buffet. Gerne erwarten wir Sie zu einem Probeessen in unserem Restaurant.



Wir kümmern uns auch um die Unterbringung Ihrer Gäste. Wenn Sie eine Veranstaltung buchen, organisieren wir auf Wunsch einen Shuttleservice. Wir wünschen Ihnen nun viel Freude und hoffen, bald für Sie tätig werden zu dürfen. Ihr Römerhof und Kulinarium Team



Kulinarium an der Glems • Mahdentalstraße 111 • 70569 Stuttgart • Tel.: 0711-681618
 Fax: 0711-682822 • info@roemerhof-kulinarium.de • www.roemerhof-kulinarium.de
 Veranstaltungs-Location • Party-Service • Exklusiv-Catering • Restaurant
 Hotel • Appartements

Seite 2-4

Snacks

(Canapées, Brötchen, Backstube, Torten, Früchte, Suppen, Käse)

Seite 5-10

Fingerfood

Seite 11-20

Menüs

(auch als Büffet möglich)

Seite 21-33

Büffets

Seite 34-39

Party-Service • Exklusiv-Catering

Getränke +
Ausstattung + Personal +
Geschäftsbedingungen

Seite 40-43

Im Römer und Kulinarium an der Glems

Getränke + Geschäftsbedingungen

**Preise pro Stück zuzüglich der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.
Bitte bedenken Sie, dass für die mit * gekennzeichneten Artikel eine
Mindestbestellmenge von 10 Stück erforderlich ist.**

Canapées vom französischem Baguette

Parmaschinken mit Honigmelonenkugel und Burgundertraube	1,90 €
Gekochter Schinken mit Tomatentranchen und Gurkenfächer	1,60 €
Edler Lachsschinken mit Paprikacreme und Blattpetersilie	1,70 €
Tranchen vom Schweinemedailon mit Pfirsichspalte und Rosmarinblättchen	1,90 €
Roastbeef rosa gebraten im Chicoreeschiffchen mit Ananaskonfit *	1,90 €
Scheibchen vom Rinderrücken mit Dijonsenfrüchten *	1,90 €
Geräucherte Putenbrust mit Orangenfilet	1,60 €
Mit mediterraner Kräuterfarce gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Physaliseen *	1,60 €
Mit Blütenhonig glasierte Entenbrust garniert mit exotischer Obstgarnitur *	2,00 €
Geräucherter norwegischer Lachs mit Sahnemeerrettich und Zitronenfilet	2,00 €
Graved Fjordlachs mit Honig-Senf Sauce, garniert mit frischem Dillsträußen	2,20 €
Wachholdergeräuchertes Forellenfilet mit Blaubeercreme	1,80 €
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum-Pesto	1,60 €
Scheiben vom französischen Tortenbrie mit Winzertraube	1,70 €
Kräuter-Frischkäsecreme garniert mit roter Paprikaraute und Schnittlauchspitze	1,50 €
Hausgemachter vegetarisch-mediterraner Gemüseaufstrich mit Kirschtomatengarnitur	1,40 €

Halbe belegte Brötchen

Gemischter Wurst-, Schinkenaufschnitt (Lyoner, Bierschinken, Haussalami, Räucherschinken) garniert mit Paprikastreifen, Perlzwiebeln, Karottenjulienne, Cornichons	1,70 €
Gemischter Schnittkäse (Edamer, Tilsiter, Emmentaler, Gouda) garniert mit Schnittlauchtomate, Zwiebelringe, marktfrischem Kräuterbouquet, roter Streupaprika und Petersilie	1,70 €
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum-Pesto	1,70 €
Scheiben vom französischen Tortenbrie mit Winzertraube	1,80 €
Kräuter-Frischkäsecreme garniert mit roter Paprikaraute und Schnittlauchspitze	1,70 €
Gekochter Schinken mit Tomatentranchen und Gurkenfächer	1,70 €
Edler Lachsschinken mit Paprikacreme und Blattpetersilie	1,80 €
Roastbeef rosa gebraten im Chicoreeschiffchen mit Ananaskonfit *	2,10 €
Geräucherte Putenbrust mit Orangenfilet	1,70 €
Geräucherter norwegischer Lachs mit Sahnemeerrettich und Zitronenfilet	2,20 €
Graved Fjordlachs mit Honig-Senf Sauce, garniert mit frischem Dillsträußen	2,40 €
Wachholdergeräuchertes Forellenfilet mit Blaubeercreme	2,00 €
Hausgemachter vegetarisch-mediterraner Gemüseaufstrich mit Kirschtomatengarnitur	1,60 €

**Preise pro Stück oder Portion zuzüglich der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.
Bitte bedenken Sie, dass für die mit * gekennzeichneten Artikel eine
Mindestbestellmenge von 10 Stück erforderlich ist.**

Backstube

Ofenfrische Brezel	1,18 €
Butterbrezel	1,35 €
Buttercroissant	1,30 €
Croissant mit Mozzarella, Tomate und Basilikum-Pesto	1,90 €
Würzige Käsestange * (min. 20 Stück)	1,20 €
Partybrötchen	0,45 €
Partybrezeln	0,75 €
Wagenrad mit 30 Brötchen (Vollkorn, Sesam, Mohn)	19,50 €
BIO Vollkornkornbrot	3,50 €

Kuchen -Gebäck

Mini Blechkuchen (Apfel, Käse, Kirsch, Himbeerschnitte) * (pro Sorte)	5 x 3,25 cm	1,20 €
Mini Blechkuchen (Streusel, Butterkuchen) * (pro Sorte)	5 x 3,25 cm	1,10 €
Mini Muffin Zitrone		0,60 €
Piccolo Plundergebäck (Apfel, Kirsch, Nuss, Quark) * (je Sorte)		1,30 €
Piccolo-Windbeutel gefüllt mit weißem oder dunklem Mousse au Chocolat		1,40 €
Piccolo Windbeutel mit Amarena-Kirsch-Sahne		1,40 €
Obsttartelette mit Ananas und Orange		1,50 €
Obsttartelette mit Kiwi und Weintraube		1,50 €
Tartelette mit dunklem Alpenmilch Schokoladenmousse		1,60 €
Tartelette mit weißem Alpenmilch Schokoladenmousse		1,60 €
Teegebäck	pro Portion 50gr.	1,40 €
Kuchen: Käse, Apfel, Himbeer, Träuble oder Vierfrucht		2,10 €
Torten: Schokolade, Erdbeersahne, Nuss		2,35 €

Hochzeitstorten

Hochzeitstorte 3-stöckig für 60-70 Personen (ohne Brautpaar)	Pro Torte	ab 195,00 €
Hochzeitstorte 5-stöckig für 70-85 Personen (ohne Brautpaar)	Pro Torte	ab 225,00 €
Brautpaarvariationen auf Anfrage		

Mitternachtssnack

Gulaschsuppe "Ungarische Art" mit Baguette	4,03 €
Krautschupfnudeln	3,78 €
Gebratene Maultaschen mit Ei	3,78 €
Currywurst mit Pommes Frites und Brötchen	4,62 €
Frikadelle (90g) mit Kartoffelsalat	4,62 €
Schweizer Wurstsalat mit Brot	5,46 €
Schwäbischer Wurstsalat mit Brot	5,46 €
Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse garniert mit Früchten und Baguette	4,87 €
Schinkenplatte mit gekochtem und rohem Schinken, Baguette	4,87 €
Wurst- und Käseplatte mit Brot	5,46 €
Rustikale Platte mit Pfefferbeißer und Landjäger garniert mit Essigkurken und Tomaten	5,79 €
Partyschnitzel, Fleischküchle und Hähnchenschenkeln	7,47 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der derzeit gültigen Mehrwertsteuer

Früchte

Unsere Früchtespieße bestehen aus verschiedenen saisonalen filetierten frischen Früchten auf einem Spieß und können als Früchtepyramide präsentiert werden

Fruchtspieß natur	2,40 €
Früchtespieß im Schokoladenmantel	3,00 €

Obstkorb	2 Stück Obst pro Person ca. 250gr.	2,00 €
Fruchtsalat	150 gr.	2,70 €

Suppenspezialitäten

	Suppen-portion	Hauptgang-portion
Stuttgarter Flädlesuppe mit Siedfleisch geschmelzt	3,78 €	5,67 €
Maultaschensuppe in kräftiger Rinderbouillon	3,78 €	5,67 €
Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und römischen Nocken	4,03 €	6,05 €
Minestrone (Italienische Gemüsesuppe)	4,03 €	6,05 €
Gaisburger Marsch aus dem Suppenkessel	4,37 €	6,55 €
Rahmsuppe von frischen Kräutern	3,19 €	4,79 €
Grünkernsuppe	3,36 €	5,04 €
Kartoffelsuppe mit Speck und Kräutercroûtons	3,78 €	5,67 €
Waldpilzrahmsuppe unter der Sahnehaube	3,78 €	5,67 €
Spinatcremesuppe „Florentiner Art“	3,78 €	5,67 €
Tomatenrahmsuppe	3,87 €	5,80 €
Gulaschsuppe „Ungarische Art“	4,03 €	6,05 €
Italienische Zucchini-cremesuppe mit Tomatenwürfeln	4,03 €	6,05 €
Karottenschaumsuppe mit Räucherforellenfilet und gerösteten Mandelblättchen	4,37 €	6,55 €

Käsebüffets

Käseigel Sticks vom Emmentaler und Edamer mit Weintrauben, Ananas, Perlzwiebeln und Kirschtomaten dazu Scheiben vom Stangenbaguette

Pro Person 3 Sticks 3,90 €

Klassik mit deutschen – internationalen Variationen von Hart-, Schnitt- und Rohmilchkäse, exotischen Früchten, Baguette und Butter

Pro Person 7,80 €

Internationale Käsespezialitäten mit Hart-, Schnitt, Weich-, und Edelpilzkäsesorten, garniert mit Radieschen, Cocktailtomaten, Früchten und Salzgebäck dazu Ciabatta, Piccolobrötchen und Butter

Preis auf Anfrage

Fingerfood - Büffets oder Flying Service römerhof

Das Essen ist mundgerecht portioniert und kann auch im Stehen verzehrt werden entweder mit / ohne Besteck oder auf dem Sticker. Bitte stellen Sie sich aus den folgenden Vorschlägen Ihr eigenes Büffet zusammen.

Aus Erfahrung sind 6 Variationen pro Person ausreichend. Als Hauptmahlzeit sollte die Menge auf 9-12 Stück pro Person erhöht werden. Diese Menge ist ausreichend da unsere Fingerfood Portionen in ansprechender Größe dargeboten werden.

Preise pro Stück zuzüglich der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.

Mindestabnahme pro Sorte 10 Stück.

Fingerfood kalt

GEFLÜGEL

Poulardenbrust mit Mandarinenfilets	1,70 €
Putenmedaillon im Reisteigblatt	1,70 €
Hähnchenspieß mit Kiwi und Mango	1,70 €
Hähnchenspidini (Spieß) mit Prosciutto, Salbei und Croûton	1,70 €
Hähnchenbrustwürfel mit Scampi	2,00 €
Hähnchenbrochettes (Würfel) in Zitronen-Safran-Marinade	1,70 €
Entenbrust mit Blütenhonig glasiert auf Crostini, dazu exotische Obstgarnitur*	2,40 €
Perlhuhnbrüstchen auf Bruschetta mit Rosmarinblatt und Physalistranche	2,40 €
Perlhuhnbrüstchen mit Lychees	2,40 €

SCHWEIN

Schweinemedailon mit exotischen Früchten	1,90 €
Schweinemedailon mit Orangenglasur und Physalis	1,90 €
Gekochtes Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel	1,60 €
Dörrpflaumen im Speckmantel 3 Stück	1,60 €
Champignon im Räucherschinken	1,60 €
Honigmelone mit Parmaschinkensegel	2,20 €
Partyfrikadelle mit mariniertem Zucchini-scheibchen und Kirschtomate	1,70 €
Hackfleischbällchen im Sesammantel	1,60 €
Meatballs mit Grillsauce	1,60 €
Kasslerhäppchen mit Honig glasiert und Ananas	1,80 €
Auberginen-Parmaschinken Involtini (Röllchen)	1,80 €
Mit Hackfleisch gefüllte Weinblätter	1,60 €
Pfefferschinken auf Bruschetta mit mariniertem Babyapfel	1,80 €

**Preise pro Stück zuzüglich der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.
Mindestabnahme pro Sorte 10 Stück.**

Fingerfood kalt

RIND

Roastbeefröllchen mit Sauce Tartar	2,00 €
Zucchini-Rostbeef Involtini	2,00 €
Rindfleischwürfel mit Sesam und Soja	2,00 €
Rinderrouladen Tranche mit Burgundertraube	2,00 €
Rinderrücken mit Ananas-Pfirsich	2,00 €
Rumpsteakwürfel mit Dijondip	2,00 €

WILD UND LAMM

Wildmedaillon mit Karambole und Sauerkirsche	2,80 €
Hasenrückenfilet mit Preiselbeeren gefüllter Weintraube	2,80 €
Lammmedaillon mit Rosmarinblatt	2,60 €
Maurisches Lammspießchen mit Silberzwiebel	2,60 €
Rehrückenmedaillon mit einer Tranche von der Babybirne	3,90 €

FISCH

Scampispieß nach ägyptischer Art in Dattelöl mariniert	2,70 €
Gefülltes Ei mit Shrimpsgarnitur	2,00 €
Crêperöllchen gefüllt mit Räucherlachs und Mascarpone Creme	2,00 €
Croustini mit Crevettencocktail und frischem Dill	2,20 €
Seeteufel – Parma - Rosmarin Spidini (Spieß)	3,00 €

SUSHI - dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße

Mischung aus 5 verschiedenen Sushi	Preis für 10 Teile	13,40 €
------------------------------------	--------------------	---------

VEGETARISCH

Gemüestick mit Dip	5 Stück	2,00 €
Anti Pasti Gemüse Spieß mit marinierten Champignon, Tomate, Zucchini und Paprika		2,20 €
Bruschetta mit Tomatenwürfel		1,60 €

KÄSE

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto	1,60 €
Französischer Tortenbrie mit frischen Früchten	1,70 €
Bel Paese mit Paprikazwiebel und Weintraube	1,70 €
Zuchiniröllchen mit Ruccola und Ziegenkäsefüllung	1,70 €
Wrap mit Pinienkernen - Frischkäsefüllung und Parmesan	1,70 €
Geröstetes Ciabatta mit Pesto, Ruccola und Parmesan	1,60 €
Mozzarella Crostini	1,60 €

Preise pro Stück zuzüglich der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.
Mindestabnahme pro Sorte 10 Stück.

Fingerfood warm

GEFLÜGEL

Indonesischer Puten-Satay-Spieß mit Ananas und Erdnussoße	1,90 €
Hackfleischbällchen von der Poulardenbrust gefüllt mit Fetakäse	1,80 €
Southern fried chicken – Medaillons mit Orangen-Pfeffersoße	1,60 €
Hähnchenbrust im Blätterteigmantel mit Ananas und Curry	1,80 €

SCHWEIN

Schweinemedailon im Blätterteigmantel	2,00 €
Schweinemedailon unter der Kräuterkruste mit Pfirsich	2,00 €
Backpflaume im Speckmantel	1,50 €
Partyfrikadellen unter der Senfkruste	1,70 €
Hackfleischbällchen gefüllt mit Spinat-Mozzarella im Laugenmantel	1,80 €

RIND

Bahija - gebackene Fleisch-Kartoffelrolle aus Indonesien	1,80 €
Tranche von der Rindsroulade mit Senfgurke	1,90 €
Gebratenes Rinderhacksteak unter der Mozzarellahaube mit Kardamom	2,00 €

FISCH

Lachsfilet mit Zitronendill im Blätterteigmantel	1,80 €
Baramundilis – Fischnuggets mit Limettendip	1,80 €
Würziger Scampispieß „Pili Pili“ (im Olivenöl gebraten) mit einer Prise Cayennepfeffer	2,80 €
Gebackene Garnelen im Tempurateig (Mehl, Ei, Wasser) mit süß-saurem Dip	2,20 €
In Kokos panierte Fischspießchen	2,40 €
Schwarzwälder Flädlerröllchen mit Räucherforelle und Sahnemeerrettich gefüllt	1,80 €
Rouget Rouge (Rotbarbe) im Reisteigblatt frittiert	2,80 €

MAULTASCHEN - hausgemacht

Gemüsemaultäschle (vegetarisch)	1,40 €
Minimaultäschle „Römerhof“	1,60 €
Lachsmaultäschle	1,80 €
Bärlauchmaultäschle	1,80 €

Preise pro Stück zuzüglich der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.
Mindestabnahme pro Sorte 10 Stück.

Fingerfood warm

DEFTIGE RÖMERKUCHEN (Durchmesse ca. 8 cm)

(Die römische Art von Flammkuchen auf Hefeteigböden gebacken)

„Venezia“ mit Rahm, Speck, Mascarpone, Zwiebelringen und mediterranen Kräutern	1,50 €
„Piemont“ mit Rahm, Mascarpone, getrüffelte Waldpilze, Schalottenwürfeln, Oregano und italienischen Bergkäse (vegetarisch)	1,80 €
„Lago di Garda“ mit Rahm, Mascarpone, Zucchini, Broccoliröschen, Tomaten, Basilikum und Mozzarella (vegetarisch)	1,60 €

PIZZA UND QUICHE

Minipizza mit Tomaten und Schinken (Durchmesser ca. 8 cm)	1,10 €
Minipizza mit Ananas und Salami (Durchmesser ca. 8 cm)	1,10 €
Quiche Lorraine mit Speckwürfeln, Rahm und französischen Kräutern	1,60 €
Quiche mit Parmesan, Spinat und Lachs	1,80 €
Gemüsequiche mit Broccoli (vegetarisch)	1,50 €
Gemüsequiche „Mediterran“ mit Kirschtomaten, Zucchini und Paprika	1,50 €

WRAPS

„Florentin Wrap“ mit Spinat-Gemüse-Käsefüllung (vegetarisch)	1,30 €
„Gado Gado Wrap“ mit asiatischem Gemüse (vegetarisch)	1,30 €
„Mediterran Wrap“ mit Tomaten, Zucchini, Paprika (vegetarisch)	1,30 €
„Pollo Wrap“ mit Hähnchenbrustfilet und Avocado-creme	1,50 €
„Tijuhana Wrap“ - Tortilla mit Chili-Con-Carne-Füllung	1,50 €

VEGETARISCH

Gemüsetartelette	1,60 €
Mit Gemüseragout gefüllte Zucchini	1,80 €
Asiatische Mini Gemüse-Frühlingsrolle mit Tomaten-Chili-Dip	2 Stück 1,60 €
Piccolo Gemüse-Pilz-Semmelknödel mit Portweindip	1,50 €

KÄSE

Gebackenes Camembertbällchen mit Preiselbeeren	1,60 €
Kartoffeltasche mit Käsefüllung	1,60 €
Panierte und gebackene Mozzarellawürfel mit Pfirsich	1,60 €

Unsere Kompositionen Zusammenstellungsvorschläge sind mengenmäßig ausgelegt für Empfänge - Snacks wobei eine Kalkulation von 6 Stück pro Person angesetzt wird. Als Hauptmalzeit sollte die Menge auf 9 Stück pro Person erhöht werden. Preise pro Person (6 Stück). Mindestabnahme für 10 Personen.

Fingerfood Kompositionen

K 1

Canapées

Geräucherter norwegischer Lachs mit Sahnemeerrettich und Zitronenfilet	2,00 €
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum-Pesto	1,60 €

Kaltes Fingerfood:

Poulardenbrust mit Mandarinenfilets	1,70 €
Gekochtes Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel	1,60 €
Schweinemedaille mit exotischen Früchten	1,90 €
Partyfrikadelle mit mariniertem Zucchini-Scheibchen und Kirschtomate	1,70 €

Gesamtkomposition pro Person 10,50 €

K 2

Canapées

Scheiben vom französischen Tortenbrie mit Winzertraube	1,70 €
--	--------

Kaltes Fingerfood:

Putenmedaille im Reisteigblatt	1,70 €
Kiffo - würzige Hackfleischbällchen nach äthiopischem Rezept	1,70 €
Roastbeefröllchen mit Sauce Tartar	2,00 €
Honigmelone mit Parmaschinkensegel	2,20 €
Scampispieß nach ägyptischer Art in Dattöl mariniert	2,70 €

Gesamtkomposition pro Person 12,00 €

K 3

Kaltes Fingerfood:

Pfefferschinken auf Bruschetta mit mariniertem Babyapfel	1,80 €
Hähnchenspidini (Spieß) mit Prosciutto, Salbei und Croûton	1,70 €
Zucchini-Rostbeef Involtini	2,00 €
Schweinemedaille mit Orangenglasur und Physalis	1,90 €

Warmes Fingerfood:

Minipizza mit Tomaten und Schinken	1,10 €
„Florentin Wrap“ mit Spinat-Gemüse-Käsefüllung (vegetarisch)	1,30 €

Gesamtkomposition pro Person 9,60 €

K 4

Kaltes Fingerfood:

Rumpsteakwürfel mit Dijondip	2,00 €
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto	1,60 €
Crêperöllchen gefüllt mit Räucherlachs und Mascarpone Creme	2,00 €

Warmes Fingerfood:

Deftige Römerkuchen (Die römische Art von Flammkuchen auf Hefeteigböden gebacken) „Venezia“ mit Rahm, Speck, Mascarpone, Zwiebelringen und mediterranen Kräutern	1,50 €
Indonesischer Puten-Satay-Spieß mit Erdnusssoße	1,90 €
Minimaultäschle „Römerhof“	1,60 €

Gesamtkomposition pro Person 10,50 €

Preise pro Person (6 Stück) zuzüglich der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Mindestabnahme für 10 Personen.

Fingerfood Kompositionen

K 5

Kaltes Fingerfood:

Wildmedaillon mit Karambole und Sauerkirsche 2,80 €

Perlhuhnbrüstchen auf Bruschetta mit Rosmarinblatt und Physalistranche 2,40 €

Warmes Fingerfood:

„Mombasa Kuku“ in Kokos paniertes Putenbrustfilet 1,80 €

Schweinemedailon unter der Kräuterkruste mit Pfirsich 2,00 €

Bahija - gebackene Fleisch-Kartoffelrolle aus Indonesien 1,80 €

Garnelen im Tempurateig (Mehl, Ei, Wasser) mit süß-saurem Dip 2,20 €

Gesamtkomposition pro Person 13,00 €

K 6

Kaltes Fingerfood

Entenbrust mit Blütenhonig glasiert auf Crostini, dazu exotische Obstgarnitur 2,40 €

Warmes Fingerfood:

Schweinemedailon im Blätterteigmantel 2,00 €

Quiche mit Parmesan, Spinat und Lachs 1,80 €

Piccolo Gemüse-Pilz-Semmelknödel mit Portweindip (vegetarisch) 1,50 €

Dessert Fingerfood:

Duett von Babyapfel und Babybirne im Schokomantel 1,70 €

Fruchtspieß mit Kokosraspel 2,60 €

Gesamtkomposition pro Person 12,00 €

K 7

Kaltes Fingerfood:

Poulardenbrust mit Mandarinenfilets 1,70 €

Schweinemedailon mit exotischen Früchten 1,90 €

Warmes Fingerfood:

Hackfleischbällchen gefüllt mit Spinat-Mozzarella im Laugenmantel 1,80 €

Würziger Scampispieß „Pili Pili“ (in Olivenöl gebraten) mit einer Prise Cayennepfeffer 2,80 €

Asiatische Mini Gemüse-Frühlingsrolle mit Tomaten-Chili-Dip 2 Stück 1,60 €

Dessert Fingerfood

Obsttartelette mit Kiwi und Weintraube 1,50 €

Gesamtkomposition pro Person 11,30 €

K 8

Kaltes Fingerfood

Hasenrückenfilet mit Preiselbeer gefüllte Weintraube 2,80 €

Warmes Fingerfood:

Entenbrust auf Brezelknödelscheibe mit Preiselbeerschmand 2,40 €

Gebratenes Rinderhacksteak unter der Mozzarellahaube mit Kardamon 2,00 €

Sosatie - südafrikanischer Shashlikspieß 2,00 €

Panierte und gebackene Mozzarellawürfel mit Pfirsich 1,60 €

Dessert Fingerfood:

Tartelette mit dunklem Alpenmilch Schokoladen Mousse 1,60 €

Gesamtkomposition pro Person 12,40 €

Geflügel Menüs

01 / GM

Brokkolicremesuppe mit Croûtons 3,28 €

Zartes Putenschnitzel „Zigeuner Art“ mit Reis 9,20 €

Joghurtterrine mit Sahne 4,03 €

Gesamtpreis pro Person 16,51 €

02 / GM

Bunte Blattsalate mit Kräutervinaigrette, mariniertes Tomatensalat sowie Baguette und Butter 2,94 €

Streifen von der Putenbrust an leichter Curry-Mangosoße mit Rosinenreis 10,14 €

Mandelcreme mit Brombeermark 4,37 €

Gesamtpreis pro Person 17,45 €

03 / GM

Minestrone mit Gartenkräutern 4,37 €

Puten Scaloppe auf Tomatencreme an Basilikumtagliatelle 10,54 €

Panna Cotta an einem fruchtigen Soßenspiegel 3,53 €

Gesamtpreis pro Person 18,44 €

04 / GM

Spinatcremesuppe mit Lachsstreifen 4,12 €

Putengeschnetzeltes in Gemüse-Sesamsoße mit Tagliatelle 9,76 €

Mascarpone - Orangencreme 4,03 €

Gesamtpreis pro Person 17,91 €

05 / GM

Kraftbrühe mit Eierflocken und Gartenkräutern 2,69 €

Geschmorte Hähnchenbrust auf Burgunderjus, Paprika-Zucchini Gemüse, Kartoffelecken 13,43 €

Crêpes gefüllt mit Apfelragout 3,28 €

Gesamtpreis pro Person 19,40 €

06 / GM

Schwäbische Flädlesuppe mit Gartenkräutern 3,28 €

Hähnchenbrustfilet gebraten „Florentiner Art“ an Blattspinat mit Butternudeln 13,05 €

Ananasbeignets in Zimtzucker auf Vanillesoße 3,78 €

Gesamtpreis pro Person 20,11 €

07 / GM

Blumenkohlcremesuppe mit Würfeln von gekochtem Schinken 4,03 €

Putenmedaillons mit asiatischem Gemüse aus dem Wok an Sojarahmsoße, dazu Basmatireis 11,42 €

Vanilleterrine auf Kirschragout mit gerösteten Mandelblättern 4,87 €

Gesamtpreis pro Person 20,32 €

Geflügel Menüs

08 / GM

Lauchcremesuppe

3,36 €

Perlhuhnbrüstchen im Speckmantel auf Karottengemüse an Rosmarinjus,
dazu Herzoginkartoffeln

14,30 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

4,62 €

Gesamtpreis pro Person 22,28 €

09 / GM

Kresseschaumsuppe mit Räucherlachsstreifen

4,87 €

Poulardenbrust mit Kräutern gebraten, gratinierte Kartoffeln und Gemüse aus der Markthalle

13,04 €

Amarettomousse mit Orangen-Kiwi-Salat

5,21 €

Gesamtpreis pro Person 23,12 €

10 / GM

Tomatenessenz mit Quark-Basilikumklößchen

4,87 €

Gebratene Maispoulardenbrust an kräftiger Portweinsoße,
mit Gemüse der Saison und Tagliatelle

14,30 €

Bananenmousse im Kelch mit Cashewnüssen und Schokoladenschaum

4,87 €

Gesamtpreis pro Person 24,04 €

11 / GM - African Dream

„Savannenpower“ Straußencremesuppe

5,21 €

„Mombasa Kuku“ Poulardenbrust in Kokos paniert, auf Koriandersoße,
mit Linsenreis und Katchumbari (Tomaten-Avocado-Salat)

14,40 €

„Kilimanjaro“ Papayafächer mit Amarula-Creme

5,71 €

Gesamtpreis pro Person 25,32 €

12 / GM – 4 Gänge

Tomaten-Ruccolasalat mit Limonendressing

3,78 €

Zucchini-Sahnesüppchen

3,53 €

Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle

9,57 €

Panna Cotta mit Waldbeeren

3,53 €

Gesamtpreis pro Person 20,41 €

13 / GM – Gala 4 Gänge

Feldsalat mit gehobeltem Parmesan und gebratene Lammfilettranchen

5,71 €

Zitronengrassuppe mit Dillsahnehäubchen

4,37 €

Französische Ente à l'orange an Apfelrotkohl mit Kartoffelknödel

14,69 €

Gebackene Feigen auf Früchtecoulis

5,46 €

Gesamtpreis pro Person 30,23 €

Schwein Menüs

1 / SM

Grießnockerlsuppe mit Gartenkräutern

Hacksteak gefüllt mit Fetakäse auf Vichykarotten dazu hausgemachte Spätzle

Birne „Weiße Dame“ nappiert mit Maraschinoquarkcreme

Gesamtpreis pro Person

3,28 €

8,61 €

3,28 €

15,17 €

02 / SM

Italienische Minestrone

Lasagne mit gehacktem Parmesan auf Kräuterschaumsoße

Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanillesoße

Gesamtpreis pro Person

4,37 €

7,54 €

4,03 €

15,94 €

03 / SM

Champignoncremesuppe

Maultaschen geschmelzt mit Kartoffel- und Blattsalat

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Gesamtpreis pro Person

3,53 €

6,78 €

3,19 €

13,50 €

04 / SM

Marktfrische Blattsalate mit Balsamicodressing

Rahmgulasch mit Edelpilzen und Butternudeln

Vanillepudding mit Sauerkirschen

Gesamtpreis pro Person

2,52 €

9,57 €

3,53 €

15,62 €

05 / SM

Kraftbrühe „Celestine“

Schweinerückensteak mit Jägersoße, dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle

Schokoladenpudding mit Löffelbisquit und Sahne

Gesamtpreis pro Person

3,28 €

10,45 €

3,53 €

17,26 €

06 / SM

Zucchinicremesuppe mit Kracker

Ofenfrischer Schweinebraten an Altbiersoße mit Bubenspitze und Gemüse der Saison

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

Gesamtpreis pro Person

4,03 €

9,58 €

4,03 €

17,64 €

07 / SM

Tomaten-Mozzarella-Kombination mit Basilikumpesto

Cordon Bleu vom Schwein an buntem Gemüse mit gebratenen Kartoffelecken

Apfelstrudel mit Schlagsahne

Gesamtpreis pro Person

3,78 €

11,41 €

3,28 €

18,47 €

08 / SM

Kraftbrühe mit Backerbsen und gartenfrischen Kräutern

Schnitzel „Wiener Art“ mit Gemüse der Saison und Bratkartoffeln

Bayerisch Creme mit Wildpreiselbeeren

Gesamtpreis pro Person

3,28 €

10,43 €

4,62 €

18,33 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der derzeit gültigen Mehrwertsteuer

Schwein Menüs

09 / SM

Sautierte Waldpilze im Salatnest mit Weißbrotecken ***	4,96 €
Vaihinger Rahmgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti und Vichy-Karotten ***	10,43 €
Fruchtsalat mit Kokosflaum	4,62 €
Gesamtpreis pro Person	20,01 €

10 / SM

Kraftbrühe mit Flädle ***	3,28 €
Schweinefilet am Stück gebraten auf Sauce Robert, an einem Duett von Blumenkohl und Brokkoli, dazu Kartoffelrösti ***	14,30 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße	3,28 €
Gesamtpreis pro Person	20,86 €

11 / SM

Tomatisierte Kraftbrühe mit Gemüsefäden ***	3,28 €
Schweinemedallions in getrüffelnder Waldpilzrahmsoße, dazu Schupfnudeln und Gemüse vom Markt ***	14,41 €
Himbeergrütze mit Vanillesoße	3,53 €
Gesamtpreis pro Person	21,22 €

12 / SM

Linsenrahmsuppe mit Himbeeressig ***	4,03 €
Lendchenteller vom Schweinefilet auf Champignons à la Crème, mit hausgemachten Spätzle und marktfrischen Blattsalaten ***	14,30 €
Joghurtterrine mit heißen Waldbeeren	4,37 €
Gesamtpreis pro Person	22,70 €

13 / SM

Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und römischen Nocken ***	4,03 €
Schweinemedallions unter der Kräuterkruste an Sherryrahmsoße, dazu Gemüse der Saison und sautierte Kartoffelecken ***	14,30 €
Mousse von dunkler und weißer Alpenmilchschokolade auf einer Soßentriologie	4,87 €
Gesamtpreis pro Person	23,20 €

14 / SM – 4 Gänge

Duett von Parmaschinken und Meloneninvoltini sowie Tomaten-Mozzarella Spidini mit Basilikumpesto ***	3,11 €
Broccolisamtuppe mit gerösteten Mandelblättchen ***	3,61 €
Piccata von Schweinemedallion auf Butterspaghetti an Mailänder Tomatensauce ***	13,73 €
Mascarpone Limettencreme	3,78 €
Gesamtpreis pro Person	24,23 €

Rind Menüs

01 / RM

Gemüsekraftbrühe mit Grießnocken ***	3,28 €
Rinderhüftsteak auf Sauce Bordeaux mit Kräuterbutter, Grilltomate und gebratene Kartoffelecken ***	12,50 €
Orangenquark mit Limettenzeste	4,03 €
Gesamtpreis pro Person	19,81 €

02 / RM

Schwarzwälder Räucherschinken mit Honigmelone und Limonen–Ingwer–Creme ***	6,30 €
Schwäbischer Sauerbraten eingelegt nach einem alten Hausrezept, mit Apfelrotkohl und Semmelknödel ***	13,34 €
Windbeutel gefüllt mit Schokoladensahne	2,52 €
Gesamtpreis pro Person	22,16 €

03 / RM

Stuttgarter Maultaschensuppe mit Gartenkräutern ***	4,03 €
Rinderfilettranchen in Barolosöße mit gratiniertem Staudensellerie, Grilltomate und Herzoginkartoffeln ***	18,20 €
Apfelküchle mit Himbeercreme	3,28 €
Gesamtpreis pro Person	25,51 €

04 / RM

Spargelcremesuppe mit Kräutersahnehaube ***	4,12 €
Rinderfilet am Stück gebraten an getrüffelter Portweinsöße, dazu Mittelmeergemüse und Kartoffelgratin ***	18,20 €
Ananas „Brazil“ auf Karmelsoße mit Apfel-Milchreis und Zimtucker	4,37 €
Gesamtpreis pro Person	26,69 €

05 / RM

Räucherforellenmousse im Törtchen an einem Bouquet von Blattsalaten mit Champagner-Himbeerdressing ***	6,30 €
Gegrillte Medaillons von Rind und Schwein unter einer Kräuterkruste auf Sherryrahmsöße an einem Duett von Brokkoli und Blumenkohl, hausgemachte Spätzle ***	16,20 €
Rote Beerengrütze mit flüssiger Sahne	4,03 €
Gesamtpreis pro Person	26,53 €

06 / RM

Avocadofächer mit Shrimps, mariniert in Joghurt-Koriander-Dressing ***	6,55 €
Medaillons vom Rinderfilet auf kräftiger Portweinsöße mit Ratatouille und Polentaküchle ***	18,00 €
Kokosmousse mit Mandelkrokant	4,37 €
Gesamtpreis pro Person	28,92 €

Rind Menüs

07 / RM – 9 Gänge

Lachs-Spargel Symphonie „Zar Nikolai“ - zart mariniertes norwegisches Räucherlachs mit Crème Fraîche und grünen Spargelspitzen ***	8,39 €
Steinpilzrahmsuppe mit Walnussklößchen ***	6,30 €
Frische knackige Blattsalate mit Cäsar Dressing, Rohschinkenwürfeln und Croûtons ***	5,12 €
Safranrisotto garniert mit Knoblauchgarnelen ***	7,30 €
Waldbeerensorbet ***	4,03 €
Rinderfilet „Wellington“ mit Pilzfarce im Blätterteigmantel an Portweinsauce, dazu Speckbohnenröllchen und Herzoginkartoffeln ***	21,82 €
Französische Schnitt- und Edelpilzkäseauswahl vom Brett, mit frischen Früchten der Saison, Baguette und Butter ***	9,58 €
Mangowürfel mit dunklem Alpenmilch Schokoladenmousse und Vanillespäne ***	6,21 €
Petit Four und Praline	4,50 €
Gesamtpreis pro Person	73,25 €

Kalb Menüs

01 / KM

Anti Pasti von Zucchini, Aubergine, Paprika und Olive, dazu hausgemachtes Gewürzbrot ***	4,87 €
„Osso Bucco“ – geschmorte Kalbshaxe in pikanter Tomatengemüse Sauce, Farfalle ***	13,48 €
Panna Cotta an Fruchtmark	3,53 €
Gesamtpreis pro Person	21,88 €

02 / KM

Karottenschaumsuppe mit Forellenfiletstückchen und gerösteten Pinienkernen ***	4,37 €
Kalbschnitzel mit Grappasauce auf Basilikumnudeln dazu Mandelbrokkoli ***	15,28 €
Pfirsichfächer mit Weißweinsabayone	4,03 €
Gesamtpreis pro Person	23,63 €

Kalb Menüs

03 / KM

Tomatencremesuppe mit Mascarponeflocken 4,03 €

Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle an marktfrischer Gemüse garnitur 15,28 €

Salat von Zitrusfrüchten parfümiert mit Amaretto 4,87 €

Gesamtpreis pro Person 24,18 €

04 / KM

Käsecremesuppe mit Kartoffelstroh 4,62 €

Kalbsinvoltni im Parmaschinkenmantel auf Proseccosahnesoße dazu Kirschtomaten-Risotto 15,70 €

Südtalienischer Obstsalat mit Marsala 4,87 €

Gesamtpreis pro Person 25,19 €

05 / KM

Lachsrahmsuppe mit frischen Kräutern 4,37 €

Kalbsrückensteak mit Avocadomousse und Sauce Hollandaise überbacken,
an einer bunten Gemüse garnitur, dazu mediterran gebratene Kartoffelecken 19,14 €

Tiramisu nach Rezept des Küchenchefs 4,03 €

Gesamtpreis pro Person 27,54 €

06 / KM

Cantalupe Melone mit Parmaschinkensegel 6,55 €

Medaillons vom Kalbsfilet an Pfifferlingrahmssoße mit Zucchini-Paprikagemüse
und Kartoffeltaler 22,16 €

Espressomousse mit Schokoladensoße 4,87 €

Gesamtpreis pro Person 33,58 €

07 / KM

Bouquet vom Blattsalat, garniert mit lauwarmen Hummertranchen
und mariniertem grünen Spargel 15,13 €

Klare Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry und Chesterstange 5,21 €

Champagnersorbet mit Blaubeeren und Minze 4,87 €

Medaillons vom Kalbsfilet auf Morchelrahm,
dazu Butterschupfnudeln und tourniertes Gemüse 23,91 €

Schlosserbuben unter Zimtzuckerschnee mit Pistazien-Vanillesoße 5,71 €

Auswahl von französischen und italienischen Rohmilchkäsesorten,
garniert mit Trauben und Birnenspalten, dazu Baguette und Butter 9,08 €

Gesamtpreis pro Person 63,91 €

Fisch Menüs

01 / FM

Frischer Gemüsesalat mit Schafskäse ***	4,62 €
Rucola-Gnoccis in Proseccosahnesoße mit gebratenen Rotbarschwürfeln ***	9,46 €
Englisches Apfelmus	3,19 €
Gesamtpreis pro Person	17,27 €

02 / FM

Curryschaumsüppchen mit Früchten ***	3,53 €
Rotbarbenfilet im Reisteigblatt auf asiatischem Gemüse wie Bambussprossen, Sojakeimlingen, Pilzen und Zwiebeln, dazu Bandnudeln und Austernsoße ***	14,44 €
Gebackene Ananasecken im Kokosmantel	3,78 €
Gesamtpreis pro Person	21,75 €

03 / FM

Antipasti von gegrilltem marinierten Gemüse ***	4,12 €
Lachs-Medaillon „Käppele“ auf Rahmspinat mit Dillsahnesoße und Basmati-Wildreis ***	13,93 €
Crème Brulée	3,78 €
Gesamtpreis pro Person	21,83 €

04 / FM

Knackige Blattsalatauswahl mit Champagner-Joghurt-Dressing und Orangenfilets ***	3,28 €
Zopf vom Lachs und Seezungenfilet auf getrüffeltem Safranschaumssoße mit Butterreis ***	16,28 €
Amarettomousse im Kelch mit Löffelbisquit	4,87 €
Gesamtpreis pro Person	24,43 €

05 / FM

Rote Paprikaschaumsuppe mit Ingwer verfeinert ***	4,36 €
Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter, Schalottengemüse und Schwenkkartoffeln ***	14,30 €
Grießflammerie mit Kirschrägout	4,20 €
Gesamtpreis pro Person	22,86 €

06 / FM

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Käsegebäck ***	5,04 €
Souffliertes Lachsfilet mit Nollyprat-Schaumssoße, Brokkoliröschen und in Butter sautierte Kartoffeln ***	15,36 €
Cappuccinocrema	3,78 €
Gesamtpreis pro Person	24,18 €

07 / FM

Geflügelcocktail „Florida“ im Salatnest ***	6,55 €
Pochiertes Viktoriabarschfilet mit Kräuterbutter an Petersilienkartoffeln und Brokkoliröschen ***	13,70 €
Zitronenschaum mit Sahne und Limettenzeste	3,78 €
Gesamtpreis pro Person	24,06 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der derzeit gültigen Mehrwertsteuer

Vegetarisch Menüs

01 / VM

Champignoncremesuppe

Quiche von Gemüse

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

3,78 €

6,46 €

3,28 €

Gesamtpreis pro Person 13,52 €

02 / VM

Gemüsekraftbrühe mit Backerbsen

Gemüsemaultaschen auf Kräuterchampignons à la Crème,
dazu eine Florentiner Tomate und Kartoffelrösti

Ananasecken im Kokosmantel gebacken

2,69 €

7,56 €

3,78 €

Gesamtpreis pro Person 14,03 €

03 / VM

Brokkolisamtuppe mit gerösteten Mandelblättchen

Zucchini gefüllt mit Ratatouille, auf Sauce Rosé dazu Kartoffel-Kräuterstrudel

Moccamousse garniert mit Feigentranchen

3,53 €

6,71 €

5,21 €

Gesamtpreis pro Person 15,45 €

04 / VM

Bunte Blattsalate mit Himbeervinaigrette

Käsespätzle mit gebratenen Kräuterchampignons

Brandteigschwäne gefüllt mit Grand Marnier Sahne

2,52 €

6,64 €

3,36 €

Gesamtpreis pro Person 12,52 €

05 / VM

Gemüseterrine an Sauerrahmsauce

Gebratener Tofu mit Sprossen in Sojasauce an Tagliatelle

Kaffeecreme

4,37 €

5,80 €

4,87 €

Gesamtpreis pro Person 15,04 €

06 / VM

Möhrensalat auf Apfelscheiben mit Zitronen-Orangen-Dressing

Gemüsemaultaschen „Käppele“ auf Blattspinat

Obstsalat von frischen Früchten

3,36 €

7,14 €

4,62 €

Gesamtpreis pro Person 15,12 €

07 / VM

Samtsuppe von Steinchampignons

Ratatouille mit Mozzarella überbacken, dazu Butterreis

Obstspieße im Schokoladenmantel

3,53 €

7,06 €

4,62 €

Gesamtpreis pro Person 15,21 €

Vegetarisch Menüs

08 / VM

Tomatensenz mit Grießklößchen ***	4,87 €
Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf an Sauce Mornay ***	6,05 €
Zitronencreme mit exotischen Früchten	4,62 €
Gesamtpreis pro Person	15,54 €

09 / VM

Warmes Pilztörtchen unter der Käsehaube ***	4,54 €
Duett von Kartoffelgnocchi weiß – grün mit Gorgonzolasoße ***	6,55 €
Gemischte Platte von filetierten Früchten	4,62 €
Gesamtpreis pro Person	15,71 €

10 / VM

Karottenschaumsuppe mit Sahnehäubchen ***	4,12 €
Auberginen gefüllt mit Tomatenkonfit an Safransoße mit Basmatireis ***	7,48 €
Topfenpalatschinken mit Vanillesoße	4,37 €
Gesamtpreis pro Person	15,97 €

11 / VM

Tomatencremesuppe mit Mascarponeflocken ***	3,78 €
Bunte Blattsalate mit samtigem Balsamicodressing ***	2,52 €
Gemüselasagne auf Proseccoschaumsoße ***	6,55 €
Orangen-Kiwi Salat parfümiert mit Amaretto	4,62 €
Gesamtpreis pro Person	17,47 €

12 / VM

Gemüsesamtsuppe ***	3,28 €
Steinpilzravioli auf Blattspinat mit Nüssen ***	10,50 €
Lockerer Tiramisu nach Rezept des Küchenchefs	4,03 €
Gesamtpreis pro Person	17,81 €

13 / VM

Mousse von frischen Tomaten an Basilikum Crème Fraîche ***	4,87 €
Gelbe Paprikarahmsuppe ***	4,37 €
Trilogie von bunten Nudeln auf Gorgonzolasoße ***	6,30 €
Reis Trautmannsdorf	3,78 €
Gesamtpreis pro Person	19,32 €

Brunch Büffet

Frühstück

Käse- und Wurstplatte
Schokomüsli, Knuspermüsli, Smacks, Cornflakes
Birchermüsli, Naturjoghurt
Erdbeer-, Schwarzkirsch-, Aprikosen- und Himbeermarmelade
Diätkonfitüre, Nutella, Honig, Erdnussbutter
Becel Diätmargarine und Butter
verschiedene Sorten von Brötchen, Schwarzbrot

Vorspeisen

Blattsalate der Saison, dazu reichen wir
Champagner-Himbeerdressing, Joghurdressing
Gurkensalat mit Dillspitzen
Kartoffelsalat
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Zander-Lachs Terrine mit Kräutersoße

Hauptgang

Saltim Bocca vom Viktoriabarschfilet an Tomatensoße
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
Schweinefilet am Stück mit Sherryrahmsauce
Gemüse-Nudelaufbau mit Kräutersoße

Beilagen

Spätzle
Tagliatelle
buntes Gemüsearrangement

Dessert

Orangen-Mascarponecreme
Rote Grütze mit Vanillesoße

Pro Person €20,16

Nationale Büffets

01 Stäffele

Salatbar

Blattsalate der Saison, dazu reichen wir Joghurt- und Champagner-Himbeerdressing, Kracherle, Kräuter, Sonnenblumenkerne, Schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Dill, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln
Baguette, Piccolobrötchen, Butter und Kräuterquark

Vorspeise

Gekochter und Roher Schinken mit marinierten Melonenkugeln

Hauptgang

Rinder- und Schweinebraten in Braunbierjus mit Brezelknödeln und Gemüse vom Markt
Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebelbrunoise

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße
Schokoladenpudding mit Sahnehaube und Schokoraspeln

Pro Person 18,48 €

02 Württemberg

Vorspeisen

Terrine vom Enztalsaibling an grüner Soße
Poulardenbrust mit Mandarinenfilets
Tomate – Mozzarella - Spieß mit Basilikumpesto

Hauptgang

Medaillons vom Schweinefilet unter der Kräuterkruste an feiner Bratenjus
mit glasierten Karotten und hausgemachten Spätzle mit Schmelze
Unser Maultaschenschmaus mit Schinken und Käse überbacken
auf Waldpilzrahmsauce

Dessert

Obstsalat mit Schwarzwälder Kirschwasser dezent verfeinert
Windbeutel gefüllt mit Schokoladenmousse
Zitronencreme mit Minze

Pro Person 21,17 €

03 Käppele

Salatbar

Blattsalate der Saison, dazu reichen wir Joghurt- und Champagner-Himbeerdressing, Kracherle, Kräuter, Sonnenblumenkerne, Schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Dill, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Baguette, Piccolobrötchen, Butter und Kräuterquark

Vorspeise

Anti Pasti – gebratene Paprika, Aubergine, Zucchini, Kirschtomate und Champignons
Crêperöllchen gefüllt mit Räucherlachs und Mascarponecreme

Hauptgang

Schweinefiletspitzen in Pfeffersahnesoße mit Hausgemachten Spätzle
Mit frischen Kräutern gebratene Poulardenbrust an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin
„Käppele“ Maultaschen auf Rahmspinat

Blumenkohl-Broccoli Gemüse

Dessert

Apfelkühle mit Vanillesoße
Rote Grütze aus Waldbeeren hausgemacht im Glas
Käsewürfel garniert mit Früchten

Pro Person 23,94 €

04 Schwabenland

Salatbar

Blattsalate der Saison, dazu reichen wir Joghurt- und Champagner-Himbeerdressing, Kracherle, Kräuter, Sonnenblumenkerne, Schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Dill, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Baguette, Piccolobrötchen, Butter und Kräuterquark

Vorspeise

Jungschweinterrine mit Honig-Senf-Soße
Maultaschenfächer mit Sauce Vinaigrette nappiert

Hauptgang

Gefüllte Putenbrust mit Lembergersoße und Schupfnudeln
Kalbsrahmbraten mit Champignons à la Crème dazu Laugenknödel
Gemüsearrangement der Saison

Dessert

Schwarzwälder Kirschroulade
Salat von Kiwi und Zitrusfrüchten
Mangocreme mit gehackten Macadamia Nüssen

Pro Person 24,28 €

05 Römerhof

Suppe

Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Markklößchen sowie Gartenkräutern

Salatbar

Blattsalate der Saison, dazu reichen wir Joghurt- und Champagner-Himbeerdressing, Kracherle, Kräuter, Sonnenblumenkerne
Schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Dill,
Duett von Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto
Baguette, Piccolobrötchen, Butter und Kräuterquark

Vorspeisen

Schwarzwälder Räucherschinken mit Babyäpfeln
Zander-Lachs Terrine an Kräutersoße

Hauptgang

Schwäbischer Sauerbraten (selbst eingelegt nach einem alten Hausrezept)
in Trollingersoße mit glasierten Weintrauben und Semmelknödel
Gefüllte Kalbsbrust an Sherryrahmsoße mit Hausgemachten Spätzle
Putenmedaillons an Estragonsoße mit gratinierten Kartoffeln
Gemüseauswahl vom Markt

Dessert

Gebackene Grießschnitte mit warmen Sauerkirschragout
Bayrische Vanillecreme (auch mit warmen Sauerkirschragout delikater kombinierbar)
Zitronengelee mit Früchten

Pro Person 25,62 €

06 Schwäbisch-römische Frischeküche

Suppe

Schaumsuppe von roter Paprika mit Limettensaft verfeinert

Salatbar

Blattsalate der Saison, dazu reichen wir Joghurt- und Champagner-Himbeerdressing,
Kracherle, Kräuter, Sonnenblumenkerne, Schwäbischer Kartoffelsalat,
Gurkensalat mit Dill, Tomate und Mozzarella mit Ruccolapesto
Baguette, Piccolobrötchen, Butter und Kräuterquark

Vorspeisen

Galia-Melonenschiffchen mit Parmaschinkensegel

Hauptgang

„Piccata Milanese“ vom Schweinemedailon an Tomatenkräutersoße
mit Butterspaghetti
Rinderroulade in Chiantisoße mit Hausgemachten Spätzle
Lachsmedailon mit Dillschaumsoße dazu Basmatireis
Duett von Blumenkohl und Broccoli

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu
Fruchtspießchen im Schokoladenmantel
Espressomousse mit Amarettinis

Pro Person 27,75 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der derzeit gültigen Mehrwertsteuer

07 Stuttgart

Salatbar

Blattsalate der Saison, dazu reichen wir Joghurt- und Champagner-Himbeerdressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Dill, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Kracherle, Kräuter, Sonnenblumenkerne, Baguette, Piccolobrötchen, Butter und Kräuterquark

Vorspeisen

Anti Pasti - gebratene Paprika, Aubergine, Zucchini, Kirschtomate und Champignons
Komposition von verschiedenen Räucherfischspezialitäten:
Weißer Heilbutt, Schwarzwälder Forellentörtchen und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dip

Hauptgang

Gemüselasagne mit Kräutersahnesoße - vegetarisch
Mit frischen Kräutern gebratene Poulardenbrust an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin
Medaillons vom Schweinefilet unter der Kräuterkruste an feiner Bratensauce mit glasierten Karotten und hausgemachten Spätzle mit Schmelze

Dessert

Gemischte Platte von filetierten Früchten

Preis pro Person 25,21 €

08 Kulinarium

Suppe

Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und römischen Nocken

Salatbar

Blattsalate der Saison, dazu reichen wir Joghurt- und Champagner-Himbeerdressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Dill, Duett von Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto, Kracherle, Kräuter, Sonnenblumenkerne Baguette, Piccolobrötchen, Butter und Kräuterquark

Vorspeise

Schwarzwälder Räucherschinken mit Babyäpfeln
Zander-Lachs Terrine an Kräutersoße

Hauptgang

Schweinefiletspitzen in Champignoncremesoße mit hausgemachten Spätzle
Gegrillte Medaillons vom Rind an Barolosoße mit Kartoffelgratin
Mit frischen Kräutern gebratene Poulardenbrust mit Rosmarinjus und Basmatireis

Gemüsearrangement: Paprika-Zucchini-Karotten

Dessert

Apfelküchle mit Vanillesoße
Rote Grütze aus Waldbeeren hausgemacht - im Glas
Mousse von weißer und dunkler Alpenmilchschokolade - im Glas

Preis pro Person 28,57 €

09 Glems

Salatbar

Blattsalate der Saison, dazu reichen wir Joghurt- und Champagner-Himbeerdressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Dill, Duett von Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto, Kracherle, Kräuter, Sonnenblumenkerne, Baguette, Piccolobrötchen, Butter und Kräuterquark

Vorspeise

Kaltes Schaubüffet vom Fisch:

Spiegel mit Räucherfischspezialitäten wie Räucherlachs, Graved Lachs, wachholdergeräucherte Forellenfilets, weißer Heilbutt dazu Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dip

Hauptgang

Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße und Schupfnudeln
Gefüllte Kalbsbrust an Sherryrahmsoße mit hausgemachten Spätzle
Putenmedallions an Estragonsoße mit gratinierten Kartoffeln

Gemüseauswahl vom Markt - Paprika/Zucchini/Blumenkohl/Karotten

Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

Obstsalat von frischen Früchten

Mousse von dunkler und weißer Alpenmilchschokolade mit einer Soßentrilogie

Preis pro Person 30,67 €

10 Gerlingen

Suppe

Ruccolasamtuppe mit getrüffeltem Lachsnocken

Vorspeise

Blattsalate der Saison dazu reichen wir Joghurt- und Balsamicodressing

In Honig marinierte Galia-Melonenkugeln mit Serrano Schinken

Komposition von verschiedenen Räucherfischspezialitäten:

Weißer Heilbutt, Schwarzwälder Forellentörtchen und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dip

Baguette, Piccolobrötchen und Butter

Hauptgang

Gegrillte Medallions vom Rind "natur" mit Pfifferlingsrahmsoße mit Herzoginkartoffeln

Seeteufelmedallions an Hummersoße mit Basilikumnudeln

Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste an Blattspinat mit Tomatenreis

Gemüseauswahl vom Markt – Paprika-Zucchini-Blumenkohl-Karotten

Dessert

Fruchtspießchen im Schokoladenmantel

Honey Bavarian Cream

Auswahl von italienischem, französischem und griechischen Käsesorten, garniert mit Früchten

Preis pro Person 31,51 €

11 Wasen - rustikal

Salatbar

Blattsalate der Saison, dazu reichen wir Joghurt- und Champagner-Himbeerdressing, schwäbischer Wurstsalat, Gurkensalat mit Dill, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Kracherle, Kräuter, Sonnenblumenkerne, Baguette, Piccolobrötchen, Butter und Kräuterquark

Vorspeise

Aufschnittplatte gemischt (Käse, Wurst, Braten, gekochter und roher Schinken)

Hauptgang

Schweinebraten in Braunbierjus mit Brezelknödeln
Maultaschen geschmelzt mit Kartoffelsalat
Käsespätzle mit Zwiebelbrunoise

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesoße, Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

Preis pro Person

17,98 €

12 Traumreise

Suppe

Zitronengrassuppe mit Sahnehaube

Erlesene Vorspeisen

Blattsalate der Saison, dazu reichen wir Joghurtdressing
Salat von Artischockenherzen und Shrimps,
mariniert mit einem samtigen Balsamicodressing
Waldorfsalat garniert mit Apfelspalten und Walnüssen
Geflügelsalat nach Art des Hauses, mit Paprika, Champignons und Mais
mit einer leichten Weißweinvinaigrette verfeinert
Tomate – Mozzarella Spieß mit Basilikumpesto

Vorspeisentreppe

Komposition von verschiedenen Räucherfischspezialitäten:
Weißer Heilbutt, Schwarzwälder Forellentörtchen und Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dip

Baguette, Ciabatta und Kräuterbutter

Hauptgang

Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste mit Bananen-Kadamonsoße und Duftreis
Jungschweinroulade mit pikanter Füllung an Sauce Robert dazu Süßkartoffelgratin
Kaninchenfilet mit Kräuter-Pfifferling-Sahnesoße und Tagliatelle

Ratatouillegemüse

Dessert

Mousse von der Williamsbirne mit Eierlikörcreme
Crêperoulade mit karamellisiertem Apfelkonfit
Piccolowindbeutel gefüllt mit Amarenasahne

Pro Person 28,55 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der derzeit gültigen Mehrwertsteuer

13 Highlightbüffet

Suppe

Rucolasamtsuppe mit getrüffeltem Lachsnocken

Salatbar

Blattsalate der Saison dazu reichen wir Joghurt-, Champagner-Himbeer-, und Balsamicodressing, Croûtons, Kräuter, Sonnenblumenkerne

Shrimpsalat mit Currymarinade und Avocadowürfeln

Geflügelsalat mit Ananas und Spargel

Hirtensalat mit Schafskäse

Maultaschensalat mit Zwiebeljulienne

Brötchenrad, Baguette, Butter und Kräuterquark

Vorspeise

Luftgetrocknete Schinkenspezialitäten aus Süditalien an Galia-Melonenschiffchen

Roastbeef rosa gebraten an exotischer Obstgarnitur

Hauptgang

Kalbsfiletgeschnetzeltes in Morchelrahm mit Basmati-Wildreis

Tranchen aus der Lammkeule in Rosmarinsoße mit Herzoginkartoffeln

Seeteufelmedaillons an Hummersoße mit Basilikumnudeln

Zucchini-Paprikagemüse

Dessert

Topfenpalatschinken mit Bourbon-Vanillesoße

Pyramide von Fruchtspießen

Mousse von weißer und dunkler Alpenmilchschokolade mit einer Soßentrilogie

Crème Caramel mit Schlagsahne garniert

Pro Person 33,63 €

Internationale Büffets

14 Pastabüffet

Salatbar

Blattsalate der Saison, dazu reichen wir Joghurt- und Balsamicodressing,

Kräuter, Sonnenblumenkerne, Gurkensalat mit Dill,

Tomatensalat mit Schalottenwürfeln

Baguette und Butter

Hauptgang

Spaghetti Bolognese mit Parmesanspänen

Kartoffelgnocchis mit Gorgonzolasoße

Gemüselasagne mit Kräutersahnesoße

Dessert

Grießschnitte mit Waldbeermark

Weintrauben in Zitronengelee

Pro Person 14,97 €

15 Toscana

Vorspeise

Grissinistangen mit Parmaschinken
Mailänder Eiersalat mit Schinken- und Käsestreifen
Artischocken-Shrimpssalat mit Kirschtomaten,
mariniert mit weißer Balsamico-Vinaigrette

Ciabatta, Baguette und Butter

Hauptgang

Piccata vom Putenbrustfilet auf Butterspaghetti an Tomatensauce
Scaloppini (kleine Kalbsschnitzel) an Barolosöße mit Fettuccine
Mediterraner Gemüseauflauf aus Paprika, Zucchini, Auberginen
und Tomaten an Kräutersahne

Dessert

Orangen-Kiwi Salat parfümiert mit Amaretto
Toscanische Weincreme
Rote Beerengrütze mit Vanillesöße

Pro Person 22,37 €

16 Italienisches Festtagsessen

Antipasti

Mediterranes gebratenes Gemüse bestehend aus:
Paprika, Auberginen, Pilze, Zucchini und Kirschtomaten pikant mariniert
Gefüllte Oliven
Shrimps in Balsamicovinaigrette
Parmaschinken-Melonen Röllchen
Tomate - Mozzarella Spidini mit Basilikumpesto

Ciabatta, Baguette und Butter

Hauptgerichte

Puten - Zucchini Involtni an Grappasahnesöße mit Risotto
Kalbsrückensteak mit Tomaten Concassé und Mozzarella überbacken dazu Tortellinis
Steinpilzravioli in Pinienkern-Pesto-Creme mit Parmesanspänen

Dessert

Südtalienischer Obstsalat mit Marsala
Mascarpone Limettencreme
Reistörtchen mit Pfirsichwürfeln

Pro Person 23,94 €

17 Italia

Vorspeise

Duett von Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto
In Honig marinierte Galia Melonenkugeln mit Serrano Schinken
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanspäne, nappiert mit
samtigen Balsamico Meeresfrüchtesalat mit Artischockenherzen
und Avocado

Ciabatta, Baguette und Butter

Hauptgang

Kaninchenfilet mit mediterraner Kräuterjus und Butterpenne
Kalbsbraten in Zitronensahnesoße mit Kartoffelgnocchi
Lachsmedaillons gedünstet auf einem Wurzelgemüsebett an Proseccocreme mit Reis

Paprika – Zucchini Gemüse

Dessert

Panna Cotta an Erdbeermark
Hausgemachtes Tiramisu
Orangenfilets in Campari-Himbeer-Gelee
Italienische Käsesticks mit südländischen Früchten

Pro Person 24,36 €

18 Roma

Vorspeise

Spidini vom Putenbrustwürfel mit Salbei und Proscutto
Honigmelonen Schiffchen mit Parmaschinken Segel
Paprika Zucchini Salat mit Roastbeefjulienne

Ciabatta, Baguette und Butter

Suppe

Tomatensuppe verfeinert mit Basilikumpesto und Maskarpone

Hauptgang

Kalbsfiletmedaillons Saltim Bocca alla Romana dazu Tagliatelle
Zarte Lammkeule unter der Kräuterkruste an Sauce Provence
mit mediterranen gebratenen Kartoffelecken
Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste Florentine an Blattspinat mit Tomatenreis

Dessert

„Rostige Römer“ eine Römerhof Spezialität aus gebackenen
Milchteig-Zimtscheiben mit Bourbon-Vanillesoße
Mousse von zartbitterer und weißer Schokolade auf Feigencarpaccio
Italienische Käseauswahl mit Obstgarnitur

Pro Person 30,80 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der derzeit gültigen Mehrwertsteuer

19 Grüße vom Mittelmeer

Vorspeisen

Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse und Paprika
Salat von Artischockenherzen, Kirschtomaten und Meeresfrüchten
Zucchini-Tomaten-Carpaccio mit Tranchen vom Lammrückenfilet
Warme Quiche vom mediterranen Gemüse

Baguette, Fladenbrot, Piccolobrötchen und Butter

Hauptgerichte

Sizilianische Lammkeule im Ofen gegart an Thymiansoße mit Kartoffelgratin
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinatfarce an Sauce Mornay dazu Basilikumtagliatelle
Farfalle mit Lachsstreifen in Limetten- Mascarpone-Sahnesoße

Duett vom Blumenkohl und Broccoli

Dessert

Gebackene Grießschnitten an Waldbeeren
Amarettomousse mit gerösteten Mandelsplittern
Auswahl von italienischen, französischen und griechischen Käsesorten
garniert mit Früchten

Pro Person 26,42 €

20 Parma

Vorspeise

Duett von Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto
Parmschinken mit Honigmelone
Mediterran gebratenes Gemüse
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanspäne, dazu samtiges Balsamico
Meeresfrüchtesalat mit Artischockenherzen und Avocadowürfeln
Baguette, Ciabatta und Butter

Hauptgang

Seeteufelmedaillons an Hummersoße mit Basamtireis
Scaloppini (kleine Kalbsschnitzel) an Barolosoße mit Penne
Farfalle mit Lachsstreifen in Limetten- Mascarpone-Sahnesoße
Duett von Blumenkohl und Broccoli

Dessert

Panna Cotta an Erdbeermark
Hausgemachtes Tiramisu
Obstsalat von frischen Früchten

Preis pro Person 30,25 €

21 Venedig

Antipasti

Mediterranes gebratenes Gemüse bestehend aus:

Paprika, Auberginen, Pilze, Zucchini und Kirschtomaten pikant mariniert

Parmaschinken mit Melone

Duett von Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto

Blattsalate der Saison mit Balsamicodressing

Ciabatta, Piccolobrötchen und Butter

Hauptgang

Kalbfiletmedaillons Saltimbocca alla romana

Gebratenes Zanderfilet - Kräuterbutter, Zitronen- und Knoblauchmarinade extra

Steinpilzravioli in Pinienkern-Pesto-Creme mit Parmesanspänen

Beilagen

Gemüsearrangement: Paprika/Zucchini/Karotten

Tagliatelle und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Obstsalat

Panna cotta mit Himbeermark

Tiramisu

Preis pro Person 29,83 €

22 Out Back - Australia

Vorspeisen

„Dreamtime“ mit Curry marinierte Meeresfrüchte und Duftreis im Salatbouquet

Feuriger Beach-Comber-Cocktail von Crevetten, grünen Muscheln und Avocado

„Imigrants Potpourri“ von gegrilltem mariniertem Gemüse

Plantagen-Süßkartoffelsalat mit Mais und Bohnen

Blattsalate mit Thousand Island Dressing

Baguette, Fladenbrot und Butter

Hauptgang

Geschnetzeltes vom Kängurufilet mit grünem Pfeffer und frischem Ingwer an Tomatenrisotto

Lammkeule im Ganzen gebraten mit „Ye Olde“ Minzesoße und Kartoffel-Ziegenkäse Gratin

Turkey Steak mit Cranberrysoße und grünen Gnocchis

Buntes Gemüse

Dessert

Creamy Chocolate Whip

Tropischer Fruchtsalat

Honey Bavarian Cream

Pro Person 28,05 €

23 Grillbüffet

Salatbar

Blattsalate der Saison, dazu reichen wir Joghurt- und Champagner-Himbeerdressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Dill, Tomatensalat mit Schalottenwürfel, Nudelsalat "Gärtnerin Art", Griechischer Bauernsalat, Kracherle, Kräuter, Sonnenblumenkerne, Baguette, Piccolobrötchen, Butter und Kräuterquark

Vorspeise

Tomate-Mozzarella-Spidini mit Basilikumpesto
Galia-Melonenschiffchen mit Parmaschinkensegel
Mediterranes gebratenes Gemüse bestehend aus: Paprika, Auberginen, Zucchini und Kirschtomaten pikant mariniert

Hauptgericht

Rote Wurst gegrillt, Hähnchenbrustfilet in Curry-Kardamom mariniert
Schweinehals gepfeffert, Rinderhüftsteak mariniert, Lammkotelett mediterran mariniert
Garnelenspießchen

Hauptgericht für Vegetarier

Gefüllte Zucchini gegrillt

Beilagen

Folienkartoffeln mit Quark Dip, Maiskolben aus dem Honigsud

Saucen

BBQ Dip, Knoblauch Dip, Kräuterbutter, Ketchup, Mayonnaise, Senf

Dessert

Mascarpone Limettencreme - im Glas
Mousse von dunkler und weißer Alpenmilchschokolade mit einer Soßentrilogie – im Glas
Rote Grütze mit Vanillesoße - im Glas
Italienische Käsesticks mit südländischen Früchten

Preis pro Person 29,32 €

Eisplatte Jamaica mit Tischfeuerwerk

Crème Vanilla, Maple Walnuts, Cioccolata Stracciatella, Crème Pistache, Strawberry Cream, Eispralinés, Eiskonfekt. Garnierung: halbierte Ananas, Schlagsahne, Himbeeren, Schokoladenfächer, karamellisierte Walnüsse. Mit Tischfeuerwerk.
(Für 25-35 Personen – je nach Verzehrsituation) Preis auf Anfrage

Eisplatte Brazil mit Tischfeuerwerk

Crème Vanilla, Cioccolata Stracciatella, Amarena Cream, Madagaskar Vanille Papaya, Maple Walnuts, Mango Joghurt mit Maracuja und Basilikum, Eiskonfekt. Garnierung: Halbierte Melone, Schokofächer, Himbeeren, Schlagsahne, karamellisierte Walnüsse. Mit Tischfeuerwerk.
(Für 25-35 Personen – je nach Verzehrsituation) Preis auf Anfrage

Eisplatte Palma mit Tischfeuerwerk

Vanilla, Choco-Coco-Nut, Citronen Sorbet, Chocolat Chips, Eiskonfekt. Garnierung: halbierte Ananas, Schlagsahne, Himbeeren, Schokoladenfächer, Marzipanrosen, karamellisierte Walnüsse, Marzipanblätter. Mit Tischfeuerwerk.
(Für 25-35 Personen – je nach Verzehrsituation) Preis auf Anfrage

GETRÄNKELISTE

für Lieferungen durch unseren Partyservice

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser Gourmet Medium	0,25 l	1,50 €
Teinacher Mineralwasser Gourmet ohne Kohlensäure	0,25 l	1,50 €
Teinacher Mineralwasser	0,70 l	1,65 €
Teinacher Mineralwasser Gourmet Medium	0,75 l	1,60 €
Teinacher Mineralwasser Gourmet ohne Kohlensäure	0,75 l	1,60 €
Zitronensprudel	0,70 l	1,70 €
Coca Cola, Fanta	0,33 l	1,60 €
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite	1,0 l	2,50 €
Orangensaft	0,2 l	1,50 €
Orangensaft	1,0 l	2,50 €
Apfelsaft	0,2 l	1,50 €
Apfelsaft	1,0 l	2,50 €

Heißgetränke inklusive Thermobehälter, Zucker und Milch

Kaffee	pro Liter	4,50 €
Kaffee entcoffeiniert	pro Liter	4,50 €
Tee (Schwarz, Pfefferminz, Kamille, Früchte)	pro Liter	3,80 €

Nur in Verbindung mit unserem Kaffeefullautomat. Berechnung nach Tageszähler

Kaffee Crème	Tasse	1,40 €
Milchkaffee	Tasse	1,60 €
Espresso	Tasse	1,30 €
Cappuccino	Tasse	1,60 €
Kaffeemaschine – voll automatisch mit allen Kaffeespezialitäten	Tagesmiete	45,90 €

Biere

Rothaus Pils Tannenzäpfle	Flasche	0,33 l	1,80 €
Dinkelacker CD-Pils Silberhälsle	Flasche	0,33 l	1,80 €
Wulle Bier	Flasche	0,33 l	1,80 €
Schwabenbräu Export	Flasche	0,50 l	2,10 €
Schwabenbräu Pils vom Fass	pro Liter		3,50 €
Sanwald Weizenbier, hefetrüb vom Fass	pro Liter		3,50 €
Sanwald Weizenbier Kristall	Flasche	0,5 l	2,10 €
Sanwald Hefe -Weizenbier Dunkel	Flasche	0,5 l	2,10 €
Dinkelacker Alkoholfrei	Flasche	0,33 l	1,80 €
Durchlaufkühler mit Kohlensäure	Tagesmiete		42,00 €

Sekt / Champagner

„Römerhof“ Hausmarke, Rilling trocken	0,75 l	15,04 €
Prosecco	0,75 l	16,14 €
Alkoholfreier Sekt	0,75 l	14,46 €
Veuve Cliquot Ponsardin Brut	0,75 l	72,26 €

WEINKARTE

für Lieferungen durch unseren Partyservice

Weißweine aus Württemberg – 0,75 l

Nr. 102:	Fleiner „Eselsberg“ Riesling Kabinett, trocken, frisch, fruchtig, rassig Winzergenossenschaft G Flein - Talheim	14,62 €
Nr. 103:	Verrenberger „Verrenberg“ Riesling, trocken, frisch, harmonisch, ausdrucksvoller Körper Fürst zu Hohenlohe - Öhringen	15,29 €
Nr. 107:	Collegium Wirtemberg Grauburgunder, zartes, exotisches Bukett, dicht und kräftig im Geschmack, langer Abgang, Weingärtnergenossenschaft Rotenberg	16,47 €

Weißweine aus Baden – 0,75 l

Nr. 110:	Birnauer „Kirchhalde“ Weißburgunder, trocken, feinfruchtig, harmonisch Weingut Markgraf von Baden	15,88 €
----------	--	---------

Weißweine International - 0,75 l

Frankreich

Nr. 173:	Chablis Chardonnay, AC, frisch, aromatisch, schöne Frucht Gérard Tremblay – Burgund	20,92 €
----------	--	---------

Italien

Nr. 175:	Gavi di Gavi Trocken, vielschichtiges Bukett mit feinen Aprikosennoten am Gaumen angenehm leicht und saftig-frisch, Tanuta Caretta	21,43 €
----------	---	---------

Südafrika

Nr. 178:	Zonnebloem Chardonnay, trocken, Duft nach Zitrusfrüchten, dezente Holznote, elegante Struktur	16,64 €
----------	--	---------

Nr. 179:	Hill & Dale Sauvignon Blanc, trocken, Noten von geschnittenem Gras, Stachelbeere, grüner Paprika und Kräutern, frische Säure, Stellenzicht	14,87 €
----------	---	---------

Rosé aus Württemberg – 0,75 l

Nr. 121:	GA Roséwein-Cuvée, trocken, ngehaltvoll, saftig Weingut Gerd Aldinger - Fellbach	16,39 €
----------	---	---------

WEINKARTE

für Lieferungen durch unseren Partyservice

Rosé aus Baden – 0,75 l

Nr. 122:	Alde Gott Spätburgunder Weißherbst, trocken, fruchtig, frisch Winzer-genossenschaft Sasbachwalden	18,07 €
----------	--	---------

Rotweine aus Württemberg – 0,75 l

Nr. 131:	Verrenberger „Fürstenfaß“ Trollinger QbA, trocken, gehaltvoll, feine Säure Weinkellerei Hohenlohe	14,96 €
Nr. 135:	Haberschlachter „Heuchelberg“ Trollinger mit Lemberger QbA, halbtr., ausdrucksvoll, kräftig Weingut Fürst - Neuffen	14,45 €
Nr. 136:	Löwensteiner „Noblesse“ Lemberger QbA, trocken, dicht, kräftig, feurig-herzhaft	17,56 €

Rotweine aus Baden – 0,75 l

Nr. 162:	Oberbergener „Bassgeige“ Spätburgunder, trocken, feurig, feine Burgundernase Weingut Franz Keller – Kaiserstuhl	20,00 €
----------	--	---------

Rotweine International - 0,75 l

Frankreich

Nr. 192:	Château Bel-Air Merlot, Cabernet Sauvignon, trocken, markant, rund, geschmeidig Lussac-St.-Emilion, Schloßabzug A.C., Chateau Bel-Air - Bordeaux	23,11 €
----------	---	---------

Italien

Nr. 195:	Barbera d'Alba „Cru Ruvei“ D.O.C., trocken, intensive Frucht, samtige Struktur, harmonisch, reife Tannine, Marchesi di Barolo - Piemont	16,39 €
Nr. 196:	Chianti Classico D.O.C.G. trocken, fruchtig, blumig, würzig, harmonisch, kräftig Badia a Coltibuono – Toskana	19,83 €

Südafrika

Nr. 205:	Stellenzicht Cabernet Sauvignon, trocken, harmonische Eichenholznote gute Struktur, weiche Tannine, Golden Triangle - Stellenbosch	21,76 €
Nr. 206:	Stellenzicht Shiraz, trocken, Beerendaromen, intensiv, lang Golden Triangle – Stellenbosch	22,18 €

Bei Lieferungen durch unseren Partyservice Material-, Personal- und Lieferkosten

Die Buffetausstattung für die Darbietung und Ausgabe des Speisenangebotes inklusive Behältnisse, Platten und Buffetbesteck ist bereits in den Speisenpreisen enthalten und wird nicht gesondert in Rechnung gestellt. Nicht enthalten sind die Kosten für evtl. benötigte Tischdecken.

BESTECK, GESCHIRR, GLÄSER

Für Besteck, Geschirr und Gläser **inklusive** Reinigungskosten berechnen wir:

Standard	Pro Artikel	0,29 €
Elegance	Pro Artikel	0,38 €

Falls Sie die **Reinigung selbst** durchführen möchten berechnen wir:

Standard	Pro Artikel	0,19 €
Elegance	Pro Artikel	0,28 €

TISCHWÄSCHE-SERVIETTEN-SITZBEZÜGE

Tischdecke für rechteckige Tische	130 cm x 130 cm	Stück/Tag	4,20 €
Tischdecke für rechteckige Tische	130 cm x 220 cm	Stück/Tag	7,20 €
Tischdecke für runde Tische	Ø 230 cm	Stück/Tag	17,90 €
Tischdecke für runde Tische	Ø 280 cm	Stück/Tag	20,90 €
Deckserviette	80 cm x 80 cm	Stück/Tag	1,50 €
Tischrock – Skirting inklusive Befestigung		pro Meter/Tag	4,65 €
Tischdecke für Stehtische	210 cm x 210 cm	Stück/Tag	7,80 €
Lackfolie in verschiedenen Farben		Meter	4,90 €
Zellstoff in verschiedenen Farben		Meter	2,50 €
Mundservietten aus Baumwolle	50 x 50 cm	Stück/Tag	1,40 €
Mundservietten aus Zellstoff 1/8 Falz	33 x 33 cm	Stück	0,12 €
Stuhlhussen		Stück/Tag	5,50 €
Bierbankhussen		Stück/Tag	4,90 €

TISCHE UND BESTUHLUNG

Stehtische		Stück/Tag	11,20 €
Büffet-Tische		Stück/Tag	7,90 €
Bankett-Tische 170 cm x 70 cm (6-8 Personen)		Stück/Tag	9,90 €
Runde Tische Ø 120 cm (6 Personen)		Stück/Tag	12,00 €
Runde Tische Ø 175 cm (8-10 Personen)		Stück/Tag	19,80 €
Biertischgarnitur - Tische und Bänke		Stück/Tag	11,50 €
Polsterstühle		Stück/Tag	5,00 €
Barhocker		Stück/Tag	9,55 €

Bei Lieferungen durch unseren Partyservice Material-, Personal- und Lieferkosten

SONSTIGES

Würfeis	10 kg	6,90 €
Crash-Eis	10 kg	9,50 €
Wein- /Sektküher mit Eis	Stück/Tag	3,90 €
Champagnerbowle mit Eis	Stück/Tag	11,80 €
Kühlschrank für Getrankekuhlung	Stück/Tag	41,30 €
Kaffeemaschine – voll automatisch mit allen Kaffeespezialitäten Kaffeeberechnung nach Tageszähler	Stück/Tag	45,90 €
Kaffeebruhautomat für 2,5 Liter pro Brühung Kaffeeberechnung nach Litern	Stück/Tag	29,70 €
Wasserkocher	Stück/Tag	7,00 €
Thermoskannen 1,0 Liter (bei Kaffe-/Teeabnahme inklusive)	Stück/Tag	2,50 €
Thermoskannen 2,5 Liter (bei Kaffe-/Teeabnahme inklusive)	Stück/Tag	4,50 €
Durchlaufkuhler mit Kohlensäure	Stück/Tag	42,00 €
Kuhltransporter	pro Tag	150,00 €
Tabletts rund	Stück/Tag	2,20 €
Standaschenbecher	Stück/Tag	6,80 €
Aschenbecher	Stück/Tag	0,30 €
Glas-Kerzenständer	Stück/Tag	0,65 €
Kerzenleuchter dreiarmig	Stück/Tag	4,20 €
Kerzenleuchter funfarmig	Stück/Tag	7,70 €
Kerzen weiß oder farbig	Stück	0,38 €
Salz- /Pfefferstreuer	Stück/Tag	0,80 €
Grill inklusive Gas (bei den Büffets inklusive)	Stück/Tag	44,30 €
Marktstand	Stück/Tag	49,50 €
Kleiderständer mit 50 Bügeln	Stück/Tag	20,50 €
Pavillon 3 x 3 Meter	Stück/Tag	25,30 €
Pavillon 6 x 3 Meter	Stück/Tag	48,50 €
Gasheizgeblase inklusive Gas	Stück/Tag	53,00 €
Heizschirm inklusive Gas	Stück/Tag	75,00 €
Menükarten	Stück	1,51 €

PERSONALKOSTEN

pro Stunde ab und bis zu unserem Betrieb:

Auf- / Abbau	pro Stunde	24,00 €
Servicemitarbeiter	pro Stunde	24,00 €
Buffetbetreuung	pro Stunde	24,00 €
Köcher	pro Stunde	24,00 €
Küchenchef / Veranstaltungsleiter	pro Stunde	35,00 €

FAHRTKOSTEN

Pro gefahrenem Kilometer erlauben wir uns 0,39 € in Rechnung zu stellen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Lieferungen durch unseren Partyservice

- 1 Alle Preise verstehen sich zuzüglich der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.
- 2 Spätestens 3 Werktage (Montag-Freitag) vor Beginn der Veranstaltung benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl für das Essen. Diese Teilnehmerzahl ist auch Grundlage zur Abrechnung.
- 3 Stornierung: Wird eine Veranstaltung später als 7 Werktage vor dem geplanten Termin vom Auftraggeber abgesagt, erfolgt eine Kostenverrechnung von 30 % des vereinbarten Menü-/Buffetpreises sowie der gemieteten Artikel.
- 4 Verluste oder zu Bruch gegangene Ausstattung vom Zeitpunkt der Übernahme bis zur Rückgabe stellen wir zum Wiederbeschaffungswert oder Reparaturpreis in Rechnung. Die Rücknahme erfolgt unter Vorbehalt. Exakte Verlust- oder Bruchmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess und vollständiger Zahlung ermittelt werden.
- 5 Bei Veranstaltungen mit Getränken ist immer der tatsächliche Verbrauch maßgeblich. Angebrochene Flaschen (Wein, Sekt etc.) und Fässer werden voll berechnet. Aus ökologischen Gründen verwenden wir nur Mehrwegflaschen. Bei Leergutfehlungen werden die Kosten berechnet. Es wird ein Mindestverbrauch im Wert von 50€ zugrunde gelegt und bei einer Minderabnahme in Rechnung gestellt.
- 6 Die Mietgebühr bezieht sich auf eine Mieteinheit (= Tag der Veranstaltung und eine evtl. Anlieferung am Vortag und Rücknahme am Tag nach der Veranstaltung) ab Lager Vaihingen. Für nicht termingerecht zurück gelieferte Artikel, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch bis zur Rückgabe um jeden angefangenen Tag.
- 7 Personalkosten berechnen wir ab und bis zu unserem Betrieb in Stuttgart-Vaihingen. Es wird der tatsächliche Zeitaufwand im 15 Minutentakt in Rechnung gestellt.
- 8 Um einen ungestörten Veranstaltungsablauf zu gewährleisten bitten wir Sie, uns vor der Veranstaltung zu informieren, falls Sie von den Ihnen dargebotenen Speisen etwas mitnehmen möchten. Wenn wir vorab keine Informationen und keine Behältnisse erhalten, sind wir gesetzlich gebunden die Lebensmittel zeitnah zu entsorgen.
- 9 Bitte bedenken Sie, dass wir als Caterer nicht für die Funktionalität technischer Ausstattung und Darbietung der von Ihnen gemieteter Räumlichkeiten verantwortlich sind.
- 10 Wir übernehmen keine Haftung oder Gewährleistung über Dritte angemieteter Räumlichkeiten oder sonstiger Ausstattung, welche nicht über uns bezogen wurde.

GETRÄNKELISTE

für Veranstaltungen im Römerhof
oder Kulinarium an der Glems

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser Gourmet Medium	0,25 l	1,60 €
Teinacher Mineralwasser Gourmet ohne Kohlensäure	0,25 l	1,60 €
Teinacher Mineralwasser Gourmet Medium	0,75 l	3,20 €
Teinacher Mineralwasser Gourmet ohne Kohlensäure	0,75 l	3,20 €
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite	0,2 l	1,59 €
	0,4 l	2,27 €
Orangensaft	0,2 l	1,85 €
Apfelsaft	0,2 l	1,85 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	1,59 €
	0,4 l	2,27 €

Heißgetränke

Kaffee Crème	Tasse	1,51 €
Kaffee entcoffeiniert	Tasse	1,51 €
Milchkaffee	Tasse	2,18 €
Espresso	Tasse	1,35 €
Cappuccino	Tasse	2,02 €
Tee (Schwarztee, Pfefferminz, Kamille, Früchte)	Glas	1,51 €
Kaffee	Liter	7,98 €
Kaffee entcoffeiniert	Liter	7,98 €

Biere

Rothaus Pils Tannenzäpfle	Flasche	0,33 l	2,10 €
Dinkelacker CD-Pils Silberhälsle	Flasche	0,33 l	2,10 €
Wulle Bier	Flasche	0,33 l	2,10 €
Schwabenbräu Export vom Fass		0,3 l	2,01 €
		0,5 l	2,44 €
Schwabenbräu Pils vom Fass		0,3 l	2,02 €
		0,4 l	2,44 €
Sanwald Weizenbier, hefetrüb vom Fass		0,3 l	2,02 €
		0,5 l	2,60 €
Sanwald Weizenbier Kristall	Flasche	0,5 l	2,60 €
Sanwald Hefe -Weizenbier Dunkel	Flasche	0,5 l	2,60 €
Dinkelacker alkoholfrei	Flasche	0,33 l	2,10 €

Sekt / Champagner

„Römerhof“ Hausmarke, Rilling trocken		0,75 l	15,04 €
Prosecco		0,75 l	16,14 €
Alkoholfreier Sekt		0,75 l	14,46 €
Veuve Cliquot Ponsardin Brut		0,75 l	72,26 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der derzeit gültigen Mehrwertsteuer

WEINKARTE

für Veranstaltungen im Römerhof
oder Kulinarium an der Glems

Weißweine aus Württemberg – 0,75 l

Nr. 102:	Fleiner „Eselsberg“ Riesling Kabinett, trocken, frisch, fruchtig, rassig Winzergenossenschaft G Flein - Talheim	14,62 €
Nr. 103:	Verrenberger „Verrenberg“ Riesling, trocken, frisch, harmonisch, ausdrucksvoller Körper Fürst zu Hohenlohe - Öhringen	15,29 €
Nr. 107:	Collegium Wirtemberg Grauburgunder, zartes, exotisches Bukett, dicht und kräftig im Geschmack, langer Abgang, Weingärtnergenossenschaft Rotenberg	16,47 €

Weißweine aus Baden – 0,75 l

Nr. 110:	Birnauer „Kirchhalde“ Weißburgunder, trocken, feinfruchtig, harmonisch Weingut Markgraf von Baden	15,88 €
----------	--	---------

Weißweine International - 0,75 l

Frankreich

Nr. 173:	Chablis Chardonnay, AC, frisch, aromatisch, schöne Frucht Gérard Tremblay – Burgund	20,92 €
----------	--	---------

Italien

Nr. 175:	Gavi di Gavi Trocken, vielschichtiges Bukett mit feinen Aprikosennoten am Gaumen angenehm leicht und saftig-frisch, Tanuta Caretta	21,43 €
----------	---	---------

Südafrika

Nr. 178:	Zonnebloem Chardonnay, trocken, Duft nach Zitrusfrüchten, dezente Holznote, elegante Struktur	16,64 €
Nr. 179:	Hill & Dale Sauvignon Blanc, trocken, Noten von geschnittenem Gras, Stachelbeere, grüner Paprika und Kräutern, frische Säure, Stenzlicht	14,87 €

Rosé aus Württemberg – 0,75 l

Nr. 121:	GA Roséwein-Cuvée, trocken, ngehaltvoll, saftig Weingut Gerd Aldinger - Fellbach	16,39 €
----------	---	---------

Rosé aus Baden – 0,75 l

Nr. 122:	Alde Gott	18,07 €
	Spätburgunder Weißherbst, trocken, fruchtig, frisch	
	Winzergenossenschaft Sasbachwalden	

Rotweine aus Württemberg – 0,75 l

Nr. 131:	Verrenberger „Fürstenfaß“	14,96 €
	Trollinger QbA, trocken, gehaltvoll, feine Säure	
	Weinkellerei Hohenlohe	
Nr. 135:	Haberschlachter „Heuchelberg“	14,45 €
	Trollinger mit Lemberger QbA, halbtr., ausdrucksvoll, kräftig	
	Weingut Fürst - Neuffen	
Nr. 136:	Löwensteiner „Noblesse“	17,56 €
	Lemberger QbA, trocken, dicht, kräftig, feurig-herzhaft	

Rotweine aus Baden – 0,75 l

Nr. 162:	Oberbergener „Bassgeige“	20,00 €
	Spätburgunder, trocken, feurig, feine Burgundernase	
	Weingut Franz Keller – Kaiserstuhl	

Rotweine International - 0,75 l

Frankreich

Nr. 192:	Château Bel-Air	23,11 €
	Merlot, Cabernet Sauvignon, trocken, markant, rund, geschmeidig	
	Lussac-St.-Emilion, Schloßabzug A.C., Chateau Bel-Air - Bordeaux	

Italien

Nr. 195:	Barbera d'Alba	16,39 €
	„Cru Ruvei“ D.O.C., trocken, intensive Frucht, samtige Struktur,	
	harmonisch, reife Tannine, Marchesi di Barolo - Piemont	
Nr. 196:	Chianti Classico D.O.C.G.	19,83 €
	trocken, fruchtig, blumig, würzig, harmonisch, kräftig	
	Badia a Coltibuono – Toskana	

Südafrika

Nr. 205:	Stellenzicht	21,76 €
	Cabernet Sauvignon, trocken, harmonische Eichenholznote	
	gute Struktur, weiche Tannine, Golden Triangle - Stellenbosch	
Nr. 206:	Stellenzicht	22,18 €
	Shiraz, trocken, Beerendaromen, intensiv, lang	
	Golden Triangle – Stellenbosch	

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen im Römerhof oder Kulinarium an der Glems



1. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.
2. Spätestens 3 Werktage (Montag-Freitag) vor Beginn der Veranstaltung benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl für das Essen. Diese Teilnehmerzahl ist auch Grundlage zur Abrechnung.
3. Stornierung: Wird eine Veranstaltung später als 7 Werktage vor dem geplanten Termin vom Auftraggeber abgesagt, erfolgt eine Berechnung der Raumbereitstellungskosten sowie eine Kostenverrechnung von 30 % des vereinbarten Menü-/Buffet Preises.
4. Bei Veranstaltungen mit Getränken ist immer der tatsächliche Verbrauch maßgeblich. Angebrochene Flaschen (Weine, Sekt) werden voll berechnet. Werden die Getränke vom Auftraggeber mitgebracht (Wein, Sekt), berechnen wir ein „Korkgeld“ von 7,14 € pro Flasche.
5. Für mitgebrachte Kuchen / Torten berechnen wir ein Tellergeld von 1,35 € pro Gedeck.
6. Nach 01:00 Uhr erlauben wir uns, Personalkosten in Höhe von 24,00 € pro Mitarbeiter und Stunde in Rechnung zu stellen.
7. Um einen ungestörten Veranstaltungsablauf zu gewährleisten bitten wir Sie, uns vor der Veranstaltung zu informieren, falls Sie von den Ihnen dargebotenen Speisen etwas mitnehmen möchten. Wenn wir vorab keine Informationen und keine Behältnisse erhalten, sind wir gesetzlich gebunden die Lebensmittel zeitnah zu entsorgen.